

Anne Wilson

Brownies, dulces de azúcar y coberturas

Brownies

Pretendamos saborear uno de estos deliciosos brownies, cuando le apetezca algo rico y diferente. La familia y los amigos estarán encantados de probarlos la gran variedad de sabores y texturas que propiamente manitas, frutas, caramelo, chocolate, etc. Son fáciles de elaborar y resultan un desayuno o merienda magníficos y saludables ideal de una comida.



Superbrownies de chocolate

Tiempo de preparación:

20 minutos

+ refrigeración

Tiempo de cocción:

50-55 minutos

Para 50 unidades



200 g de chocolate negro
triturado

200 g de manteca de
cacao

4 huevos

250g de azúcar extrafino

1 cucharadita de esencia
de vainilla

1/3 taza de harina

1/2 taza de cacao en polvo

1. Precalentar el horno a

180°C y unir en un molde

lleno de 20 x 30 cm con

aceite o manteca fundida.

Forar la base con

papel parafinado y

extendiéndolo por encima de
los dos lados largos.

2. Ponga el chocolate y la

manteca al baño

Maria en un cacerol

grande evitando el calor

y removiendo de vez en

cuenta.

3. Bata los huevos, el azú

car y la esencia de vainilla

con una espátula metálica

hasta que los ingredientes

queden bien mezclados.

Añádidos a la mezcla de

chocolate con la harina y

el cacao removidos y

mezcla bien.

4. Vierta la mezcla en el

molde o hornillo de

40 x 50 minutos. Déjala

enfriar del todo en el

molde y refrigerada de

2 a 3 horas, hasta que la

masa se haya solidificado.

Corte en cuadrados

pequeños y decore con

chocolate fundido o

mezclado y flores de

azúcar.

Superbrownies de chocolate



Ruhias de macadamia

Tiempo de preparación:
12 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
40-45 minutos
Para 24 unidades



100 g de mantecilla
100 g de chocolate
blanco
121 g de azúcar
cristalino
2 huevos ligeramente
batidos
1 cucharadita de esencia
de vainilla
121 g de harina de
fuerza
80 g de nueces de
macadamia, cortadas en
trozos grandes

1. Precaliente el horno a 180°C y quite un molde cuadrado de 20 cm con aceite o mantecilla fundida; frote la base con papel parafinado.
2. Ponga la mantecilla y el chocolate blanco al baño María en un bol resistente al calor, y remueva hasta obtener una mezcla suave.
3. Añada el azúcar y bata los huevos de nuevo gradualmente, removiendo cada vez. Agregue la vainilla, la harina y las nueces y, por último, pase la mezcla al molde.

4. Hornee de 35 a 40 minutos y, si la parte superior se comienza demasiado a dorar, cubrala con papel de aluminio. Una vez cocida la masa, retirela del horno, déjala enfriar en el molde antes de desmoldarla y córtela en cuadrados. En la fotografía, con chocolate fundido.

Brownies de café

Tiempo de preparación:
20 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
40 minutos
Para 14 unidades



121 g de mantecilla
121 g de chocolate negro
1/2 cucharadita de café
soluble disuelto en 1 ca-
dardita de agua caliente
111 g de azúcar moreno
muy compacto
2 huevos ligeramente
batidos
80 g de harina de fuerza
40 g de pasas
troceadas

Cobertura
80 g de mantecilla
solidificada a
temperatura ambiente
100 g de azúcar glas
1 cucharadita de café

soluble, disuelto en
1 cucharada de agua
caliente

1. Precaliente el horno a 180°C y quite un molde cuadrado de 20 cm con aceite o mantecilla fundida; frote la base con papel parafinado.
2. Ponga la mantecilla y el chocolate al baño María en un bol resistente al calor, removiendo hasta obtener una mezcla suave. Añada el café y el azúcar y remueva hasta que todo se haya disuelto con por completo, antes del fuego.
3. Vierta el huevo a la vez que lo bate, junto con una pizca de sal, incorpore la harina y las pasas, y pase la mezcla al molde. Hornee durante 25 minutos, y a continuación, deje enfriar unos minutos en el mismo molde.
4. Para elaborar la Cobertura, bata la mantecilla y el azúcar glas, y agregue el café disuelto. La mezcla debe poderse untar fácilmente con agua si es necesario.
5. Desmolda la mezcla todavía caliente y córtela con la Cuchetera. Remueve 10 minutos a baja que se haya solidificado. Corte en trozos de tamaño. En la imagen, con cobertura de chocolate y granos de café.



Brownies de café (arriba) y Ruhias de macadamia



Brownies de caramelo

Tiempo de preparación:
15 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
35-40 minutos
Para 16 unidades



40 g de mantequilla
40 g de azúcar
150 g de mantequilla
ablandada a tem-
peratura ambiente
250 g de azúcar moreno
compacto y 1 cucharada
extra
2 huevos
1 cucharada de leche
1 cucharada de esencia de
vainilla
75 g de semillas de
avellana troceadas

1. Precaliente el horno a 180°C y untar un molde cuadrado de 20 cm con aceite o mantequilla fundida. Forre la base con papel parafinado.
2. Tamice los huevos en un cuenco, en otro más grande bata la mantequilla y el azúcar hasta obtener una pasta ligera y cremosa. Añade 1 huevo, bata bien y agregue 1 cucharada de los huevos, incorpore, haciendo, el segundo huevo, la leche y la

avellana. Vierta el resto de los huevos y 100 g de azúcar. Pasa la mezcla al molde y alise la superficie.

3. Espuma el resto de los huevos y la cucharada de azúcar extra por la superficie, y hornea entre 35 y 40 minutos. Deje enfriar dentro del molde, desmóldelo dividiendo la tarta y corte en cuadrados o rectángulos.

Brownies de mantequilla de caramelo

Tiempo de preparación:
15 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
30 minutos
Para 16 unidades



2 huevos
250 g de azúcar
extrafino
115 g de azúcar moreno
muy compacto
30 g de mantequilla
80 g de mantequilla
de caramelo crujiente
1 cucharada de esencia de
vainilla
100 g de harina
2 cucharaditas de levadura
en polvo
20 g de cacahuets
troceados y salados
en bruto

1. Precaliente el horno a 180°C y untar los laterales y la base de un molde cuadrado de 20 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base con papel parafinado y cubriéndolo sobre dos de los lados.
2. Pasa los huevos en un cuenco mediano con la batidora eléctrica hasta que estén bien mezclados. Añade los azúcares, la mantequilla, la esencia de caramelo y la vainilla. Bata durante 2 o 3 minutos a velocidad media. Tamice la harina con la levadura, agréguelas a la mezcla y remueva bien. No bata en exceso.
3. Pasa la mezcla al molde, hacedorras los dedos y repárala bien, alise la superficie. Espuma los restos de manera uniforme presionando suavemente en polvo. Hornea durante 30 minutos o hasta que al clavarse una brocheta en la masa, ésta salga limpia. Deje enfriar en el molde durante 15 minutos antes de voltearlo sobre una rejilla para que se enfríe. Corte en cuadrados o rectángulos. Se puede refrigerar hasta 4 días en su gualda en un recipiente hermético.

Brownies de caramelo fardos
y Brownies de mantequilla de caramelo

Nota: También puede usar cacahuets sin sal.

Brownies de coco

Tiempo de preparación:
20 minutos
a refrigeración
Tiempo de cocinado:
35 minutos
Para 16 unidades



100 g de mantecquilla
250 g de azúcar
corazon
1 huevo
125 g de harina
55 g de leche de coco
en polvo
1 cucharadita
de levadura
1 cucharadita de leche
y 1 cucharadita
de vainilla
60 g de cacao en polvo
tamizado
25 g de coco seco

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde cuadrado de 30 cm con mantecquilla fundida o aceite, forre la base con papel parafinado.
2. Bata la mantecquilla y el azúcar en un cuenco pequeño hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Bata los huevos de uno en uno y añada 1 cucharada de harina cada vez, con lo cual se evita que la mezcla se corra. Pásela a un cuenco grande, agregue la leche de coco y el resto de la harina

tamizada y de la levadura, vierta la cucharada de leche. Divida la masa y coloque una parte en otro cuenco.
3. Añada el cacao junto con la leche adicional a una parte de masa; remueva con paleta para mezclar bien. Agregue el cacao a la otra parte de la mezcla y remueva bien.
4. Aborde cucharadas de las dos mezclas en la base del molde. Con un cuchillo o una brocheta haga agujeros en la masa para conseguir un efecto marromado, pero no se exceda a ablandar; una masa de chocolate. Déjela la superficie y hornee durante 35 minutos o hasta que la parte superior tenga una textura consistente cuando la presione con el dedo. Si inserta una brocheta en el centro, esta debe salir limpia.
5. Deje enfriar en el molde unos minutos y, a continuación, desmóldelo con cuidado. Déje enfriar completamente sobre una rejilla antes de cortar en cuadrados, rectángulos o triángulos.

Nota: Puede agregar leche de coco en superconcentrado y conservas espesadas.

Brownies de dátiles e higos

Tiempo de preparación:
15 minutos
a refrigeración
Tiempo de cocinado:
25-30 minutos
Para 16 unidades



125 g de mantecquilla
200 g de chocolate negro
mesclado
125 g de azúcar corazon
90 g de jarabe de caña
1 huevo ligeramente
batido
90 g de harina de fuerza
30 g de harina
30 g de cacao en polvo
60 g de dátiles finos
en polvo troceados
45 g de higos secos
desecados
cacao en polvo tamizado
para decorar

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde recto de 25 x 10 cm con mantecquilla fundida o aceite y forre la base con papel parafinado.
2. Funda la mantecquilla y el chocolate al baño María en un cuenco resistente al calor, removiendo hasta conseguir una mezcla suave.
3. Batida el azúcar y los ingredientes que tiene en el cuenco, remueva hasta que se



Brownies de dátiles e higos decorados y Brownies de coco

bata demasiado por completo y, a continuación, agregue el jarabe de caña. Vierta las harinas y remueva;

incorpore las harinas, el cacao, los dátiles y los higos y pase al molde.

4. Hornee de 25 a 30 minutos y deje enfriar.

con un espolvoreador o con un cuenco, como en la fotografía. Espolvoree con cacao antes de servir.



Brownies bienlotes de chocolate

Tiempo de preparación:
15 minutos
• refrigeración
Tiempo de cocción:
40 minutos
Para unas 20 unidades



Mixto de chocolate

60 g de manteca
90 g de chocolate negro en trozos grandes
125 g de azúcar extrafino
Esencia de vainilla
1 huevo poco batido
60 g de harina

Mixto de chocolate blanco

60 g de manteca
90 g de papas de chocolate blanco
125 g de azúcar extrafino
1 cucharadita de esencia de vainilla

1 huevo poco batido
60 g de harina

1. Brevemente el horno a 180°C. Unta ligera mente un molde cuadrado de 20 cm con manteca batida o aceite y bota la base con papel parafinado, extendido sobre dos lados.

2. Para elaborar la Mezcla de chocolate: ponga la manteca y el chocolate al baño María en un cuenco pequeño resistente al calor hasta que se fundan. Con una cuchara de madera bota el azúcar, la esencia de vainilla y el huevo en un cuenco mediano hasta que estén mezclados; vierte la mezcla en el cuenco que contiene el chocolate. Añade la harina y remueve sin batir en exceso.

3. Para elaborar la Mezcla de chocolate blanco

Mezcla ponga la manteca y el chocolate blanco al baño María en un bowl pequeño resistente al calor hasta fundirlos. Con una cuchara de madera bota el azúcar, la esencia de vainilla y el huevo en un cuenco mediano hasta que estén mezclados; vierte la mezcla de chocolate blanco. Añade la harina tamada y remueve sin batir mucho.

4. Disponga cucharadas de las mezclas de forma alterna y uniforme, una sobre la otra y batiendo una sola capa en el molde. Alise la superficie con cuidado para no omitir las manchas. Hornea durante 35 minutos o hasta que la masa sea consistente. Deja enfriar en el molde antes de cortarla en pequeños trozos. En la fotografía, espolvoreados con azúcar glas.

Brownies bienlotes de chocolate



1. Ponga la manteca y el chocolate blanco al baño María en un bowl resistente al calor.



4. Disponga cucharadas grandes de las mezclas en el molde de manera alterna.



2. Unta el molde con ligera mente con papel parafinado y extiéndalo sobre dos lados.



3. Añade la mezcla de chocolate a la de huevo y remueve con una cuchara de madera.

Brownies de nubes de gelosina

Tiempo de preparación:
20 minutos

• refrigeración:

Tiempo de cocinar:

40-45 minutos

Para 24 unidades



100 g de mantquilla
molido

125 g de chocolate negro
molido

3 huevos

250 g de azúcar extrafino

1 cucharadita de esencia
de vainilla

125 g de harina

30 g de cacao en polvo

160 g de cacahuete

en sal

45 g de nubes de gelosina
pequeñas

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde cuadrado de 20 cm con aceite o mantquilla fundida. Forre la base con papel parafinado y cubralo sobre dos de los lados.

2. Ponga la mantquilla y el chocolate al baño María en un cuenco pequeño colocarlo al calor hasta que se fundan. Retire del fuego y dese aceite ligeramente.

3. Bata los huevos, el azúcar y la vainilla en un cuenco grande con un batido manual hasta que estén bien mezclados.

4. Vierta esta mezcla en el molde y hornee entre 40 y 45 minutos, hasta que haya subido un poco y toque consistentemente al tacto. Deje enfriar dentro del molde (la masa vuelve a bajar y forma una superficie lisa) y, cuando esté completamente fría, desmóldela y córtela en cuadrados. En la foto, espolvoreados con chocolate negro fundido.

Brownies al caramelo

Tiempo de preparación:
15 minutos

• refrigeración:

Tiempo de cocinar:

30 minutos

Para 20 unidades



2 huevos

400 g de azúcar moreno
muy compacto

125 g de mantquilla
fundida

145 g de harina

2 cucharaditas
de levadura en polvo
140 g de azúcar del
Brasil troncado

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte ligeramente la base y los laterales de un molde cuadrado de 20 cm con mantquilla fundida o aceite. Forre la base con papel parafinado y cubralo sobre dos lados.

2. Bata los huevos en un bol mediano con la batidora eléctrica hasta estarlos bien. Añada el azúcar, la mantquilla fundida y la esencia de vainilla. Bata a velocidad media de 2 a 3 minutos o hasta conseguir una mezcla cremosa. Tame la harina y la levadura y mezcle con la mezcla de huevo y las masas. No bata en exceso.

3. Pese cucharadas de la mezcla al molde y aliene la superficie. Hornee 30 minutos o hasta que se haya solidificado y la superficie está lisa. Deje enfriar en el molde antes de retirar sobre una rejilla, como se muestra a continuación. En la imagen, brownies espolvoreados con azúcar glas. Se pueden refrigerar hasta 4 días en un recipiente hermético.

*Brownies al caramelo (arriba)
y Brownies de nubes de gelosina*



Galletas de brownie de cacahuete

Tiempo de preparación:

15 minutos

+ refrigeración

Tiempo de cocción:

8-10 minutos

+ 15 minutos por cada

parte 15 unidades



1 taza de cacahuetses
no tostados, cortados
en trozos grandes

125 g de mantapilla
refinada tipo

250 g de azúcar

extrafino

1 huevo ligeramente

batido

185 g de harina

1 cucharadita

de levadura en polvo

2 cucharaditas de cacao

en polvo

85 g de papas de

chocolate negro

1. Precaliente el horno

a 180°C, espere los

cacahuetses en una tava

deja de hervir y hervir

los de 8 a 10 minutos

hasta que se doren, deje

enfriar. Unte ligeramente

3 bandejas de horno con

mantapilla fina y/o

aceite y lívelas con

papel parafinado.

2. En un cuenco pequeño

bata la mantapilla

y el azúcar con una batidora

eléctrica de 2 a

3 minutos hasta obtener

una masa cremosa.

Incorpore gradualmente

el huevo a la vez que la

batida. Tamine la batida, la

levadura y el cacao. Con

una cuchara metálica

agrega esta mezcla a la

de mantapilla. Añada

los cacahuetses y las

pepitas de chocolate.

3. Dispense cucharadas

colmadas de la mezcla en

la bandeja, espaciadas

para que se expandan.

Seis pedras cocen unas

6 galletas en cada bandeja.

Hervidas 15 minutos,

sin retirar agua. Muevas.

Deje en la bandeja

para que se solidifiquen

unos 2 y 3 minutos,

antes de pasarlas a una

rejilla metálica para que

se enfrien.

Nota: Puede reemplazar las

galletas con una cubre-

tava de chocolate glassa-

do. Para elaborarlo,

tómese 125 g de azúcar

glas con 15 cucharadas

de cacao en polvo en un

bol resistente al calor.

Añada 15 g de mantapi-

lla y vierta 1-1.5 cu-

charadas de agua caliente

para formar una

cubierta consistente.

Fruga al baño María

y revuélvala hasta que la

cubierta sea brillante

y homogénea, no colarse

en cuencos para evitar que

se agriete. Con un cuchillo

de hoja gruesa, corte las

galletas y decore con

trozos de cacahuetses.

Notas:

Brownies

Tiempo de preparación:

20 minutos

+ refrigeración

Tiempo de cocción:

40 minutos

Para 10 unidades



150 g de mantapilla

refinada

125 g de chocolate negro

trizado

2 huevos

275 g de azúcar cristalino

1 cucharadita de esencia

de vainilla

125 g de harina

30 g de cacao en polvo

extrafino para decorar

1. Precaliente el horno

a una temperatura

moderada de 180°C.

Unte un molde cuadrado

de 20 cm con aceite

+ mantapilla fina.

Fruga la batida con papel

parafinado y extendida

sobre dos lados.

2. Fruga la mantapilla

y el chocolate al baño

María en un cuenco re-

sistente al calor y revuél-

va de vez en cuando.

Retire del fuego y deje

enfriar unos minutos.

3. Con un cuchillo

metálico bata los huevos,

el azúcar y la vainilla

en un cuenco grande

hasta que estén bien

mezclados. Tamine la

harina y el cacao.

Incorpore, batiendo, la

mezcla de chocolate en

la de huevo y, a conti-

nuación, la harina y el

cacao, por batida en

cuencos.

4. Pásela al molde y

hornee durante 40 mi-

nutos, hasta que haya

subido ligeramente y

señale consistentemente

al tacto. Deje enfriar la

masa en el molde (puede

ser precocida y servir

en cuadrantes).

5. Pásela al molde y

hornee durante 40 mi-

nutos, hasta que haya

subido ligeramente y

señale consistentemente

al tacto. Deje enfriar la

masa en el molde (puede

ser precocida y servir

en cuadrantes).

6. Pásela al molde y

hornee durante 40 mi-

nutos, hasta que haya

subido ligeramente y

señale consistentemente

al tacto. Deje enfriar la

masa en el molde (puede

ser precocida y servir

en cuadrantes).

7. Pásela al molde y

hornee durante 40 mi-

nutos, hasta que haya

subido ligeramente y

señale consistentemente

al tacto. Deje enfriar la

masa en el molde (puede

ser precocida y servir

en cuadrantes).

8. Pásela al molde y

hornee durante 40 mi-

nutos, hasta que haya

subido ligeramente y

señale consistentemente

al tacto. Deje enfriar la

masa en el molde (puede

ser precocida y servir

en cuadrantes).

9. Pásela al molde y

hornee durante 40 mi-

nutos, hasta que haya

subido ligeramente y

señale consistentemente

al tacto. Deje enfriar la

masa en el molde (puede

ser precocida y servir

en cuadrantes).

10. Pásela al molde y

hornee durante 40 mi-

nutos, hasta que haya

subido ligeramente y

señale consistentemente

al tacto. Deje enfriar la

masa en el molde (puede

ser precocida y servir

en cuadrantes).

11. Pásela al molde y

hornee durante 40 mi-

nutos, hasta que haya

subido ligeramente y

señale consistentemente

al tacto. Deje enfriar la

masa en el molde (puede

ser precocida y servir

en cuadrantes).

12. Pásela al molde y

hornee durante 40 mi-

nutos, hasta que haya

subido ligeramente y

señale consistentemente

al tacto. Deje enfriar la

masa en el molde (puede

ser precocida y servir

en cuadrantes).

13. Pásela al molde y

hornee durante 40 mi-

nutos, hasta que haya

subido ligeramente y

señale consistentemente

al tacto. Deje enfriar la

masa en el molde (puede

ser precocida y servir

en cuadrantes).

14. Pásela al molde y

hornee durante 40 mi-

nutos, hasta que haya

subido ligeramente y

señale consistentemente

al tacto. Deje enfriar la

masa en el molde (puede

ser precocida y servir

en cuadrantes).

15. Pásela al molde y

hornee durante 40 mi-

nutos, hasta que haya

subido ligeramente y

señale consistentemente

al tacto. Deje enfriar la

masa en el molde (puede

ser precocida y servir

en cuadrantes).

16. Pásela al molde y

hornee durante 40 mi-

nutos, hasta que haya

subido ligeramente y

señale consistentemente

al tacto. Deje enfriar la

masa en el molde (puede

ser precocida y servir

en cuadrantes).

17. Pásela al molde y

hornee durante 40 mi-

nutos, hasta que haya

subido ligeramente y

señale consistentemente

al tacto. Deje enfriar la

masa en el molde (puede

ser precocida y servir

en cuadrantes).

18. Pásela al molde y

hornee durante 40 mi-

nutos, hasta que haya

subido ligeramente y

señale consistentemente

al tacto. Deje enfriar la

masa en el molde (puede

ser precocida y servir

en cuadrantes).

19. Pásela al molde y

hornee durante 40 mi-

nutos, hasta que haya

subido ligeramente y

señale consistentemente

al tacto. Deje enfriar la

masa en el molde (puede

ser precocida y servir

en cuadrantes).

20. Pásela al molde y

hornee durante 40 mi-



Brownies compactos

Tiempo de preparación:

15 minutos

e refrigeración:

Tiempo de cocción:

40-45 minutos

Para 16 unidades



100 g de manteca

100 g de chocolate negro

200 g de azúcar moreno

muy compacto

3 huevos

1 cucharadita de esencia

de vainilla

125 g de harina blanca

30 g de cacao en polvo

50 g de avellanas partidas

por la mitad

60 g de pasas

50 g de chocolate

con leche macizado

1. Precalentar el horno

a una temperatura

moderada de 180°C.

Unte un molde cuadrado

de 20 cm con manteca

fundida o aceite y baste la

base con papel

perforado.

2. Ponga la manteca

y el chocolate negro

al baño María en un

cucero resistente al calor

y remueva hasta obtener

una mezcla homogénea.

Batido del fuego y

deje enfriar unos

minutos.

Brownies de fresa (verdad)

y Brownies compactos

3. Batida el azúcar

y remueva hasta que

se haya disuelto por

completo; agregue

el huevo y la vainilla

mezclados los bien.

Incorpore la harina,

el cacao, las avellanas, las

pasas y el chocolate

y vierta la mezcla en el

molde. Hornee de 15 a

40 minutos. Deje enfriar

en el molde, desmolda

y corte en cuadrados.

En la foto, decorados

con chocolate rallado.

Nota: antes de emplearse,

las avellanas pueden

rostarlas en una bandeja

de horno a temperatura

moderada (180°C).

Brownies de fresa

Tiempo de preparación:

15 minutos

e refrigeración:

Tiempo de cocción:

30-40 minutos

Para 16 unidades a 8 o se

sirven como postre



125 g de manteca

125 g de chocolate negro

125 g de azúcar

80 g de mermelada

de fresa

2 huevos

1 cucharadita de esencia

de vainilla

60 g de harina de fuerza

60 g de harina

fresca para hornear

(opcional)

1. Unte un molde

cuadrado de 20 cm con

manteca fundida

o aceite y baste la base

con papel perforado.

Precaliente el horno a

una temperatura

moderada de 180°C.

2. Ponga la manteca

y el chocolate negro

al baño María en un

cucero resistente al

calor y remueva hasta

obtener una mezcla

homogénea.

3. Batida el azúcar

y remueva hasta que

se haya disuelto casi

por completo; agregue

la mermelada de fresa,

remueva y retire del

fuego. Vierta la mezcla

en un molde con una

capa de papel

perforado.

4. Hornee la masa de

25 a 30 minutos y deje

enfriar en el molde

antes de cortarla en

cuadrados. En la

foto, decorados con

chocolate

fundido y frescos. Se

sirven como postre,

corte la masa en 4

cuadrados grandes y

cada cuadrado en 2 triángulos.

Se sirven acompañados

de un cuenco de

frescos y helado de

vainilla o fresa.

Brownies de corajones y almendra

Tiempo de preparación:
15 minutos

+ refrigeración

Tiempo de cocción:

40 minutos

Pasa 10 unidades



125 g de mantecaquilla

125 g de chocolate negro

3 huevos

120 g de azúcar

1 cucharadita de esencia

de vainilla

60 g de harina de fuerza

60 g de harina

90 g de corajones cortados

en 50s

80 g de almendras

trituradas

1. Precalentar el horno a 180°C, y cubrir un molde enmantado de 20 cm con mantecaquilla fundida o aceite; forar la base con papel parafinado.

2. Ponga la mantecaquilla o el chocolate al baño María en un recipiente resistente al calor y termiñe hasta obtener una masa homogénea.

3. Con un batidor manual bata los huevos, el azúcar y la vainilla en un recipiente grande hasta que constituyan una mezcla. Agregue la mezcla de chocolate y remueva, incorpore también

insistentemente, las harinas tamizadas, una pinta de sal, los corajones y las almendras. No bata en exceso. Pasa la mezcla al molde y hornea durante 30 minutos.

4. Deje enfriar la masa dentro del molde y córtela en cuadrados. En la fotografía, con poca de oro.

Brownies de Jaffa

Tiempo de preparación:
25 minutos

+ refrigeración

Tiempo de cocción:

40 minutos

Pasa 24 unidades



Mecha de naranja

60 g de mantecaquilla

refrigerada

2 cucharadita de esencia

de naranja fina

125 g de azúcar a

temperatura ambiente

60 g de azúcar extrafino

2 huevos ligeramente

batidos

20 g de harina

Mecha de chocolate

125 g de chocolate negro

triturado

45 g de mantecaquilla

triturada

2 huevos

120 g de azúcar

extrafino

60 g de harina

30 g de harina de fuerza

1. Precalentar el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte ligeramente un molde de 20 x 30 cm con mantecaquilla fundida o aceite y forar la base con papel parafinado; enmantada sobre dos lados.

2. Para elaborar la Mecha de naranja, en un recipiente pequeño bata la mantecaquilla, la esencia de naranja y el azúcar durante:

2 o 3 minutos hasta obtener una pasta cremosa. Añada el azúcar extrafino de buena calidad y, a continuación, los huevos, poco a poco. Incorpore la harina a la vez que remueve y deje reposar.

3. Para elaborar la Mecha de chocolate, ponga el chocolate y la mantecaquilla al baño María en un recipiente pequeño resistente al calor y termiñe de vez en cuando. Deje enfriar. En el robot de cocina bata los huevos y el azúcar de 2 a 3 minutos hasta conseguir una masa espesa y cremosa, pásela a un bowl grande, añada el chocolate fino y termiñe. Agregue las harinas tamizadas.

4. Para preparar la masa, vierta dos tercios de la Mecha de chocolate en el molde y espere bien. Vierta la Mecha de



Brownies de Jaffa (arroz) y Brownies de corajones y almendra

naranja y aliñe la superficie. Con una espátula realice tres grietas y vierta en ellas la cantidad restante del chocolate, que debe

estender para crear un efecto marromelado. Hornee durante 30 minutos y baste que se solidifique. Deje enfriar la masa de

brownies en el molde antes de cortarla en porciones. Se puede refrigerar hasta un máximo de 8 días si se guarda en un recipiente hermético.



Prose de choix

Prose de choix

E

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

Hornos que de
nueces o en papas
de chocolate



En la cocina de la familia, los hornos que de nueces o en papas de chocolate son los más comunes. En la cocina de la familia, los hornos que de nueces o en papas de chocolate son los más comunes.

En la cocina de la familia, los hornos que de nueces o en papas de chocolate son los más comunes.

En la cocina de la familia, los hornos que de nueces o en papas de chocolate son los más comunes.



En la cocina de la familia, los hornos que de nueces o en papas de chocolate son los más comunes.

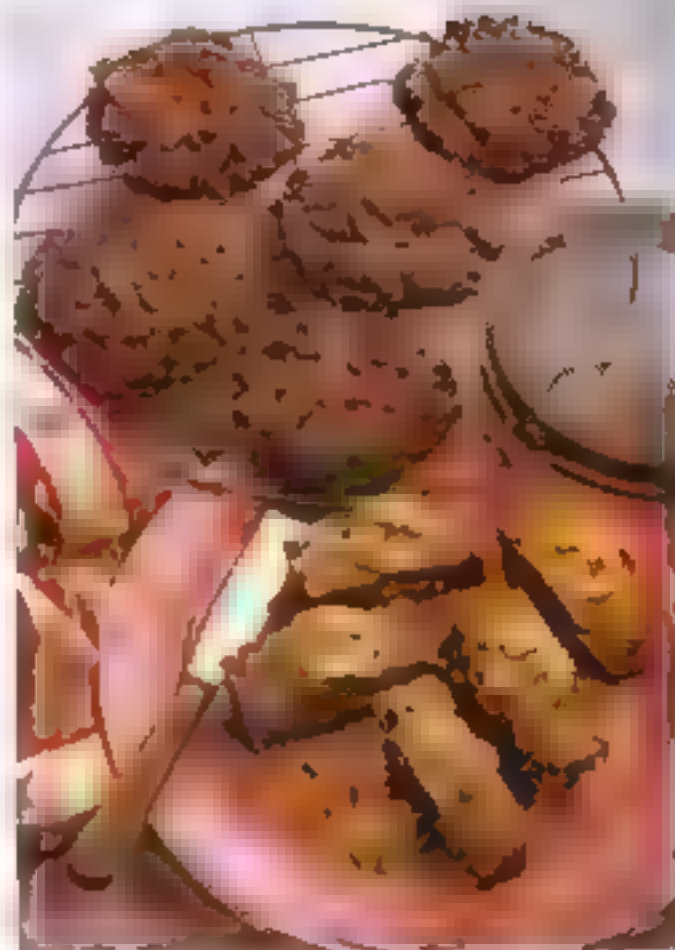




Figura 1. Coração de chocolate

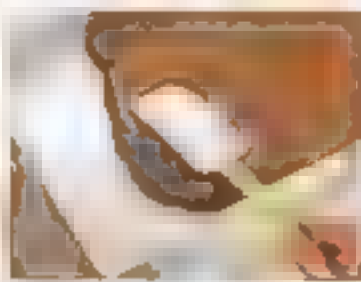


Figura 2. Coração de chocolate

Estelado de brownie

Ingredientes:

1 xícara de açúcar

1 xícara de óleo

1 xícara de leite

1 xícara de chocolate em pó

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de cacau em pó

1 xícara de leite em pó

1 xícara de leite

1 xícara de leite

1 xícara de leite

1 xícara de leite

1 xícara de leite

1 xícara de leite

1 xícara de leite

1 xícara de leite

1 xícara de leite

1 xícara de leite

1 xícara de leite

1 xícara de leite

1 xícara de leite

1 xícara de leite

1 xícara de leite

1 xícara de leite

1 xícara de leite

1 xícara de leite

1 xícara de leite

1 xícara de leite

1 xícara de leite

1 xícara de leite

Modo de preparo:

1. Bata o açúcar e o óleo no liquidificador.

2. Adicione o leite e bata novamente.

3. Adicione o chocolate em pó e bata.

4. Adicione a farinha de trigo e bata.

5. Adicione o cacau em pó e bata.

6. Adicione o leite em pó e bata.

7. Adicione o leite e bata.

8. Adicione o leite e bata.

9. Adicione o leite e bata.

10. Adicione o leite e bata.

11. Adicione o leite e bata.

12. Adicione o leite e bata.

13. Adicione o leite e bata.

14. Adicione o leite e bata.

15. Adicione o leite e bata.

16. Adicione o leite e bata.

17. Adicione o leite e bata.

18. Adicione o leite e bata.

19. Adicione o leite e bata.

20. Adicione o leite e bata.

21. Adicione o leite e bata.

22. Adicione o leite e bata.

23. Adicione o leite e bata.

24. Adicione o leite e bata.

25. Adicione o leite e bata.

26. Adicione o leite e bata.

27. Adicione o leite e bata.

28. Adicione o leite e bata.

29. Adicione o leite e bata.

30. Adicione o leite e bata.

Modo de preparo:

1. Bata o açúcar e o óleo no liquidificador.

2. Adicione o leite e bata novamente.

3. Adicione o chocolate em pó e bata.

4. Adicione a farinha de trigo e bata.

5. Adicione o cacau em pó e bata.

6. Adicione o leite em pó e bata.

7. Adicione o leite e bata.

8. Adicione o leite e bata.

9. Adicione o leite e bata.

10. Adicione o leite e bata.

11. Adicione o leite e bata.

12. Adicione o leite e bata.

13. Adicione o leite e bata.

14. Adicione o leite e bata.

15. Adicione o leite e bata.

16. Adicione o leite e bata.

17. Adicione o leite e bata.

18. Adicione o leite e bata.

19. Adicione o leite e bata.

20. Adicione o leite e bata.

21. Adicione o leite e bata.

22. Adicione o leite e bata.

23. Adicione o leite e bata.

24. Adicione o leite e bata.

25. Adicione o leite e bata.

26. Adicione o leite e bata.

27. Adicione o leite e bata.

28. Adicione o leite e bata.

29. Adicione o leite e bata.

30. Adicione o leite e bata.



Figura 3. Coração de chocolate



Figura 4. Coração de chocolate

Dolci de azucar

Sono le dolci de azucar, le
dolci de azucar, le dolci de
dolci de azucar, le dolci de
dolci de azucar, le dolci de
dolci de azucar, le dolci de

Dolce de azucar
a la florentina

Dolce de azucar
a la florentina

Dolce de azucar
a la florentina

Dolce de azucar
a la florentina

Dolce de azucar
a la florentina

Dolce de azucar
a la florentina

Dolce de azucar
a la florentina

Dolce de azucar
a la florentina

Dolce de azucar
a la florentina

Dolce de azucar
a la florentina

Dolce de azucar
a la florentina

Dolce de azucar
a la florentina

Dolce de azucar
a la florentina





Dulce de chocolate

1. Se prepara una crema de chocolate con leche condensada y azúcar.

2. Se mezcla con la crema de chocolate y se cocina a fuego bajo.

3. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.



4. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

5. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

6. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

7. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

8. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

9. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

10. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

11. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

12. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

13. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

14. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

15. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

16. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

17. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

18. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

19. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

20. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

21. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

22. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

Dulce de vainilla

1. Se prepara una crema de vainilla con leche condensada y azúcar.

2. Se mezcla con la crema de vainilla y se cocina a fuego bajo.

3. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.



4. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

5. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

6. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

7. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

8. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

9. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

10. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

11. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

12. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

13. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

14. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

15. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

16. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

17. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

18. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

19. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

20. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

21. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.

22. Se agrega el chocolate y se cocina a fuego bajo.



Figura 1. Ilustración de un niño leyendo un libro.



Figura 2. Ilustración de un niño leyendo un libro.

El día de nueces

El día de nueces es un día muy especial. Es el día en el que los niños de la escuela van a la casa de la abuela y le ayudan a preparar las nueces. La abuela les enseña a pelarlas y a cortarlas en pedacitos. Los niños se divierten mucho jugando con las nueces y comiéndolas. Es un día muy divertido y todos se divierten mucho.

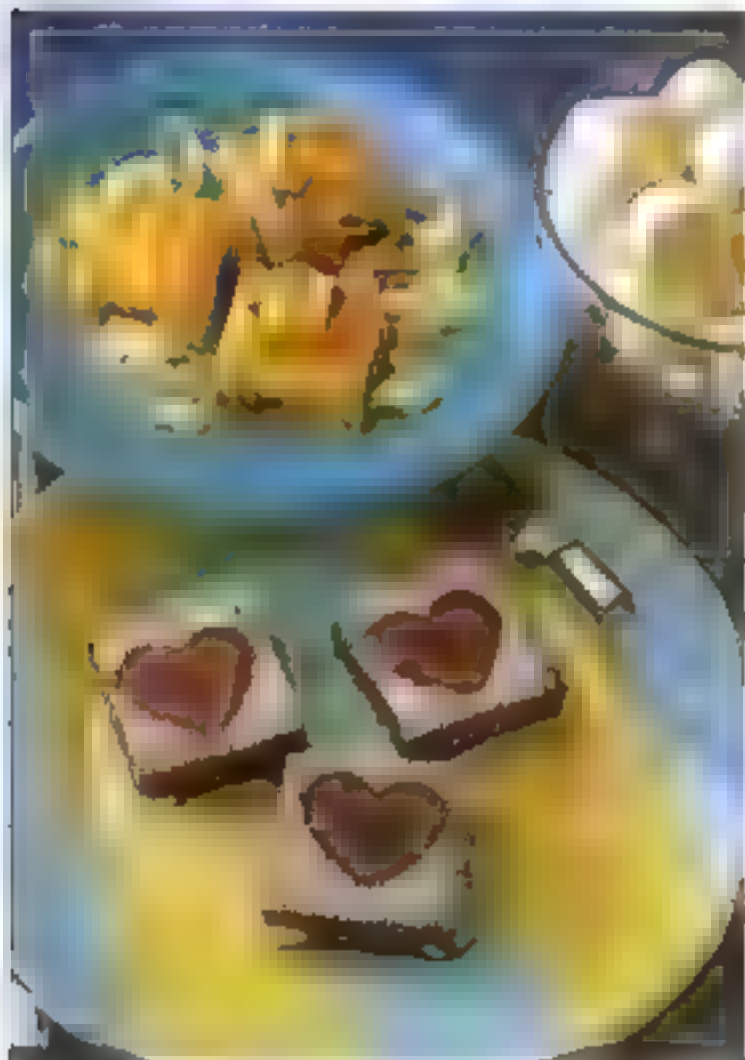


Figura 3. Ilustración de un niño leyendo un libro.



Figura 4. Ilustración de un niño leyendo un libro.

Nombre	Apellido	Edad	Sexo	Fecha
1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25
26	27	28	29	30
31	32	33	34	35
36	37	38	39	40
41	42	43	44	45
46	47	48	49	50
51	52	53	54	55
56	57	58	59	60
61	62	63	64	65
66	67	68	69	70
71	72	73	74	75
76	77	78	79	80
81	82	83	84	85
86	87	88	89	90
91	92	93	94	95
96	97	98	99	100



Salte de fruta frutos secos



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

Salte de fruta pasas



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

Nota: ...

Dolce di cioccolato bianco

Ingredienti per
10 persone
100 g di cioccolato
bianco
100 g di panna
100 g di zucchero
100 g di burro



1. Sciogliere il cioccolato
bianco a bagnomaria.
2. Aggiungere la panna
e lo zucchero.

3. Mescolare bene
con una spatola.
4. Aggiungere il burro
e mescolare.

5. Lasciare raffreddare
in frigorifero.
6. Servire.

7. Decorare con
polvere di zucchero
e cioccolato.

8. Servire con
panna montata.
9. Decorare con
frutta.

10. Servire con
panna montata.
11. Decorare con
frutta.

12. Servire con
panna montata.
13. Decorare con
frutta.

14. Servire con
panna montata.
15. Decorare con
frutta.

16. Servire con
panna montata.
17. Decorare con
frutta.

18. Servire con
panna montata.
19. Decorare con
frutta.

20. Servire con
panna montata.
21. Decorare con
frutta.

Ingredienti per
10 persone
100 g di cioccolato
bianco
100 g di panna
100 g di zucchero
100 g di burro

Dolce russo

Ingredienti per
10 persone
100 g di cioccolato
bianco
100 g di panna
100 g di zucchero
100 g di burro

1. Sciogliere il cioccolato
bianco a bagnomaria.
2. Aggiungere la panna
e lo zucchero.

3. Mescolare bene
con una spatola.
4. Aggiungere il burro
e mescolare.

5. Lasciare raffreddare
in frigorifero.
6. Servire.

7. Decorare con
polvere di zucchero
e cioccolato.

8. Servire con
panna montata.
9. Decorare con
frutta.

10. Servire con
panna montata.
11. Decorare con
frutta.

12. Servire con
panna montata.
13. Decorare con
frutta.

14. Servire con
panna montata.
15. Decorare con
frutta.

16. Servire con
panna montata.
17. Decorare con
frutta.



Coberturas

[illegible]

6. *Interpretation of results.* a.
 b. *Implications.*

P	101	11	111
1111	11		
11			
11			1111
1111			

$J'_{n+1} = J'_n + 1$


$$J_1 = \frac{1}{\pi} \int_{-\pi}^{\pi} d\theta \left(\frac{1}{2} \dot{\phi}^2 + \frac{1}{2} (\partial_x \phi)^2 - V(\phi) \right)$$
[illegible][illegible]

$\bar{P}_{112} = \frac{1}{2} \left(\frac{1}{2} + \frac{1}{2} \right) = \frac{1}{2}$
 $\bar{P}_{121} = \frac{1}{2} \left(\frac{1}{2} + \frac{1}{2} \right) = \frac{1}{2}$

[illegible]

බැහැරේදී, ජනප්‍රියතාවයේ සංසිද්ධි



Computación de bayas

En el presente trabajo se describe el método de computación de bayas, el cual se basa en el uso de una cámara digital y un software de procesamiento de imágenes. El método consiste en tomar una fotografía de las bayas y luego procesar la imagen para extraer la información de cada una de ellas. El software utilizado es el ImageJ, el cual permite realizar operaciones de procesamiento de imágenes como el ajuste de brillo y contraste, el recorte de la imagen y la extracción de los píxeles de color. El resultado final es un archivo de texto que contiene la información de cada baya, como su posición, su tamaño y su color.

El método de computación de bayas se basa en el uso de una cámara digital y un software de procesamiento de imágenes. El método consiste en tomar una fotografía de las bayas y luego procesar la imagen para extraer la información de cada una de ellas. El software utilizado es el ImageJ, el cual permite realizar operaciones de procesamiento de imágenes como el ajuste de brillo y contraste, el recorte de la imagen y la extracción de los píxeles de color. El resultado final es un archivo de texto que contiene la información de cada baya, como su posición, su tamaño y su color.

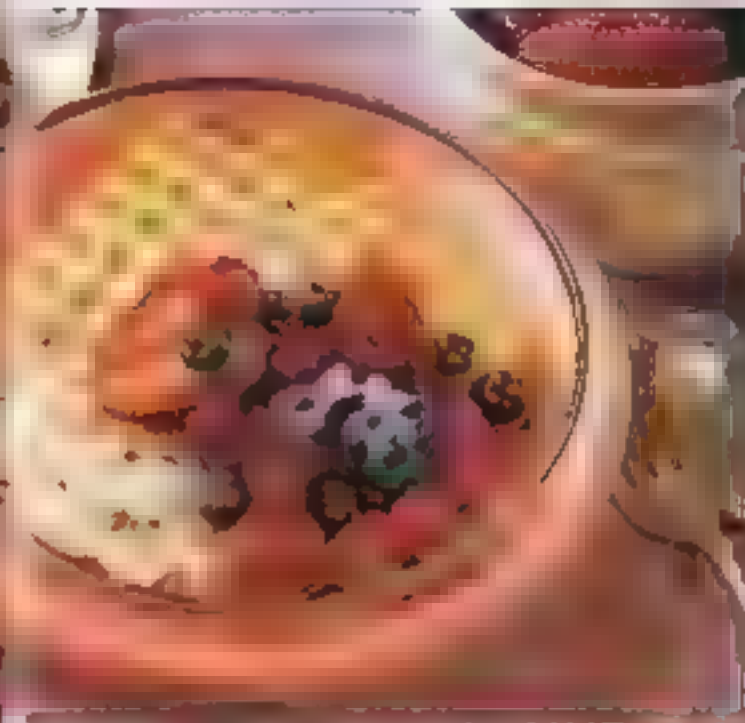
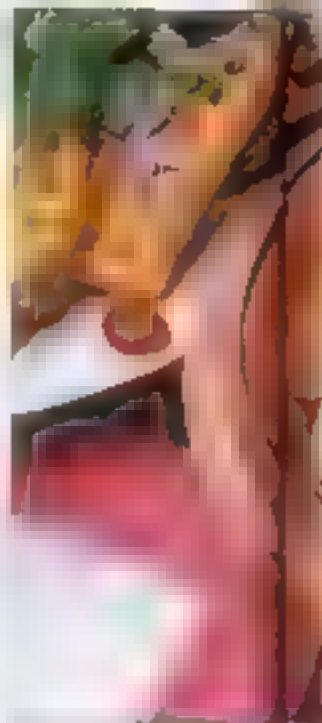


Figura 1. Bolas de queso.

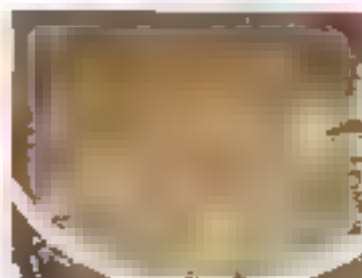


Figura 2. Bolas de queso.



Figura 3. Bolas de queso.

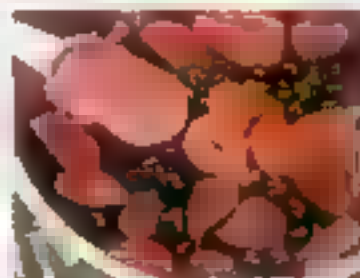


Figura 4. Bolas de queso.



Salsa de chocolate frente

Ingredientes:
- 100g de chocolate
- 100g de manteiga
- 100g de açúcar
- 100g de leite
- 100g de leite condensado
- 100g de leite em pó



Preparação:

1. Derreta o chocolate e a manteiga em banho-maria.

2. Adicione o açúcar e o leite e mexa bem.

3. Adicione o leite condensado e o leite em pó e mexa bem.

4. Deixe esfriar e depois coloque no frigorífico até solidificar.

5. Corte em pedaços e sirva.

6. Pode ser servido com frutas frescas.

7. Pode ser servido com sorvete.

8. Pode ser servido com bolo.

9. Pode ser servido com leite.

10. Pode ser servido com iogurte.

11. Pode ser servido com mel.

12. Pode ser servido com açúcar.

13. Pode ser servido com leite condensado.

14. Pode ser servido com leite em pó.

15. Pode ser servido com leite.

16. Pode ser servido com iogurte.

17. Pode ser servido com mel.

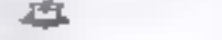
18. Pode ser servido com açúcar.

19. Pode ser servido com leite condensado.

20. Pode ser servido com leite em pó.

Salsa de fruta fresca

Ingredientes:
- 100g de fruta fresca
- 100g de açúcar
- 100g de leite
- 100g de leite condensado
- 100g de leite em pó



Preparação:

1. Lave a fruta e corte em pedaços.

2. Adicione o açúcar e o leite e mexa bem.

3. Adicione o leite condensado e o leite em pó e mexa bem.

4. Deixe esfriar e depois coloque no frigorífico até solidificar.

5. Corte em pedaços e sirva.

6. Pode ser servido com frutas frescas.

7. Pode ser servido com sorvete.

8. Pode ser servido com bolo.

9. Pode ser servido com leite.

10. Pode ser servido com iogurte.

11. Pode ser servido com mel.

12. Pode ser servido com açúcar.

13. Pode ser servido com leite condensado.

14. Pode ser servido com leite em pó.

15. Pode ser servido com leite.

16. Pode ser servido com iogurte.

17. Pode ser servido com mel.

18. Pode ser servido com açúcar.

19. Pode ser servido com leite condensado.

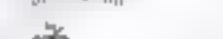
20. Pode ser servido com leite em pó.

Para fazer a seguinte receita, adicione a seguinte quantidade de ingredientes:

Salsa de fruta fresca
- 100g de fruta fresca
- 100g de açúcar
- 100g de leite
- 100g de leite condensado
- 100g de leite em pó

Salsa de leite

Ingredientes:
- 100g de leite
- 100g de açúcar
- 100g de leite condensado
- 100g de leite em pó



Preparação:

1. Lave o leite e corte em pedaços.

2. Adicione o açúcar e o leite e mexa bem.

3. Adicione o leite condensado e o leite em pó e mexa bem.

4. Deixe esfriar e depois coloque no frigorífico até solidificar.

5. Corte em pedaços e sirva.

6. Pode ser servido com frutas frescas.

7. Pode ser servido com sorvete.

8. Pode ser servido com bolo.

9. Pode ser servido com leite.

10. Pode ser servido com iogurte.

11. Pode ser servido com mel.

12. Pode ser servido com açúcar.

13. Pode ser servido com leite condensado.

14. Pode ser servido com leite em pó.



Cobertura de cerezas y las especias

Tiempo de preparación:
3 minutos
Tiempo de cocinado:
25 minutos
Para 4 u. raciones



1 clara de espesa
1 limón cortado
en cuartos
1 litro de 425 g
de azúcar en azúcar
2 ramas de canela
10 ml de aceite
4 trozos de piel de naranja
de color 1 con de
azúcar cortados
en juliana

1. Inserte un claro de
espeja en cada cuarter
de limón. Dispongálos
en un círculo con los
cerros y el azúcar.
Los ramos de canela,
el aceite y la piel de na-
ranga. Lleve a ebullición
y, a continuación,
reducir el fuego.
1. Deje cocinar la mezcla
10 minutos, sin tapar,
para que el azúcar se
reduzca a una salsa
espesa.
3. Retire del fuego
y deslice los cuartos
de limón y los claros.
Sirva templado o a
temperatura ambiente
con helado de vainilla.

Cobertura de cerezas y las especias, Cobertura de
caramelo y la mantecilla y Salsa de chocolate al ron

Salsa de chocolate al ron

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocinado:
10 minutos
Para servir 130 ml



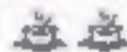
40 ml de leche
125 ml de agua
20 g de mantecilla
40 g de chocolate
mesclado
200 g de azúcar
cristalino
20 g de cacao en polvo
tamizado
1-2 cucharadas de ron

1. En un cazo pequeño
vierta la leche, el agua,
la mantecilla y el cho-
colate y cuente a fuego
bajo, removiendo,
hasta que la mantecilla
y el chocolate se
fundan. Añada el azúcar
y el cacao y continúe los
ingredientes, sin.
5 minutos, sin dejar
de remover, hasta que
el azúcar se disuelva.
2. Aumente el fuego
hasta que la mezcla
herviente suavemente y
deje cocinar durante 5 mi-
nutos, pero sin dejar que
hiera.
3. Retire del fuego, déje
enfriar de 2 a 3 minutos
y agregue el ron.

Nota: Esta salsa se con-
serva hasta 2 semanas en
un frasco hermético. Se
espesa con la refrige-
ración y es ideal con hel-
ado o postre de choco-
late, como es la imagen.

Cobertura de caramelo a la mantecilla

Tiempo de preparación:
3 minutos
Tiempo de cocinado:
15 minutos
Para servir 175 ml



125 g de mantecilla
111 g de azúcar mescla-
do compacto
1 cucharadita de polvo de
café
125 ml de nata
1 cucharadita de esencia
de vainilla

1. Funda la mantecilla y
después el azúcar a fuego
bajo removiendo
constantemente. Lleve a
ebullición.
2. Agregue el polvo de
café y la nata, reduzca el
calor y deje cocer
10 minutos o hasta que la
salsa se espese ligeramente.
3. Retire del fuego y
añada la esencia. Sirva
caliente o a temperatura
ambiente. La salsa se
espesa cuando se enfría.
En la imagen, con
profiteroles y helado.

Cobertura tropical

Tiempo de preparación:
30 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 100 ml



40 g de coco rallado
2 cucharadas de azúcar de
paina
100 ml de zumo de lima
125 g de papaya cortada
en dados pequeños
125 g de piña cortada
en dados pequeños
125 g de mango cortado
en dados pequeños

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Espere el coco sobre una bandeja de horno y támbalo entre 5 y 6 minutos o hasta que se dore. A medio tostar, agite la bandeja para que el coco se tuerce por todos los lados. Vigile que no se queme.

2. En un cazo pequeño caliente el azúcar y el zumo de lima hasta que el azúcar se haya disuelto. Deje enfriar y vierta sobre la fruta machada. Si no ha de servirlo inmediatamente, enfríelo.

3. Vierta la cobertura a cucharadas sobre helado y espere por encima el coco rallado.

Cobertura de mango, miel y lima

Tiempo de preparación:
15 minutos
+ refrigeración
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 100 ml



60 ml de agua
1 cucharada de azúcar
rosa fina de la piel
de 1 lima
1 cucharada de miel
60 ml de zumo de lima
natural
80 g de mango en cu-
artos escuadrados y corte-
do en dados pequeños

1. Mezcle el agua y el azúcar en un cazo peque-
ño y colándolo, como
cuello, a fuego lento y
sin que hierva, hasta que
el azúcar se disuelva.
Añada la piel de lima,
tape y deje cocer a fuego
muy lento unos
10 minutos.

2. Baje del fuego
y deje enfriar unos
instantes. Añade la miel
y el zumo de lima
y mezcle bien. Vierta
en un cuenco y enfríe.

3. Cuando esté listo para
servir, añada
el mango, natilla y
vierta cucharadas de la
cobertura sobre helado.

Cobertura de man- zana a las especias

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 6-8 raciones



325 ml de agua
325 ml de zumo de
limón
2 cucharadas de azúcar
cristalina
1 rama de canela
1 cucharadita de especias
cristalinas
2 trozos gruesos de piel de li-
mon en la parte inferior
4 manzanas verdes

1. Mezcle el agua, el zumo
y el azúcar en un cazo y
colándolo a fuego lento,
comenzando, sin dejar que
hierva, hasta que el
azúcar se disuelva. Añade
la rama de canela, las
especias y la piel de
limón.

2. Pele y desmenuce las
manzanas, añádaslas en
rodajas finas y añádaslas
al cazo. Lleve a ebulli-
ción, reduce el fuego y
deje cocer, sin tapar,
durante 15 minutos.
Hasta que estén suaves
pero firmes.

3. Deje enfriar a tempera-
tura ambiente y sirva la
cobertura en su jugo con
helado de vainilla.



Desde arriba: 1. cobertura tropical. Cobertura de man-
go, miel y lima y Cobertura de manzana a las especias



Salsa de limón, lima y vodka

Tiempo de preparación:

15 minutos

« refrigeración:

Tiempo de cocinado:

10 minutos

Para 4-6 personas



250 g de azúcar
cristalino

250 ml de agua

10 ml de zumo de limón

10 ml de zumo de lima

2 cucharadas de vodka

1 cucharada de menta
fresca

La piel de 1 limón cortada
en tiras finas

1. Mezcla el azúcar, el
agua, el zumo de lima
y el de limón en un
cazo pequeño hasta que
el azúcar se disuelva.
Lleva lentamente a
ebullición y, a continuación,
deja hervir, sin
remover, hasta que
la mezcla adquiera
la consistencia de un
jalebo.

2. Retira del fuego,
añade el vodka y deja
reposar para que se
enfrie.

3. Agrega la menta y
la piel de limón, vierte
en un frasco esterilizado
y alégrese hasta un
máximo de 2 semanas.

*Salsa de limón, lima y vodka (continúa)
y Salsa crujiente de frutos secos*

hervir sobre fuego lento
como si estuviera pelada y
cortada en rodajas o
utilice como líquido para
cocer frutas.

Nota: Para cortar tiras
finas de piel de limón
puede utilizar un
cuchillo especial o bien
cortar tiras anchas de
piel con un pelador de
legumbres y después
cortadas en tiras más
finas. Si va a utilizar el
líquido para cocer frutas,
tal vez deba añadir un
poco más de agua
antes de hervirlo. Con
esta receta también
puede elaborar mermeladas
o incluso añadir agua
con gas o mineral
para elaborar un
refresco.

Salsa crujiente de frutos secos

Tiempo de preparación:

5 minutos

Tiempo de cocinado:

15 minutos

Para 4-6 ml



50 g de frutos secos
cortados en trozos

400 g de leche condensada
apocada

200 g de chocolate negro

1 cucharada de esencia
de vainilla

1. Precaliente el horno
a 200°C. Corte los
frutos secos en trozos
grandes o pequeños
según la preferencia, y espárcelos
sobre una bandeja de
horno. Tuestelos durante
unos 10 minutos,
removiendo de vez en
cuando para asegurarse
de que se tuestan de
manera uniforme. Pro-
cure que no se quemen.
A continuación, retirelos
del horno y déjelos
enfriar por completo.

2. Vierta la leche condensada
toda en un cazo
resistente al calor,
rompa el chocolate en
trozos e introdúzcalo en
el cazo. Ponga el
cazo al baño María y
remueva hasta que se
funda el chocolate y
obtenga una mezcla
homogénea. Agregue la
esencia de vainilla y
remueva bien.

3. Para servir, vierta la
salsa caliente sobre el
helado de vainilla y
espere por encima los
frutos secos tostados.
En la fotografía aparece
esta cobertura sobre
helado de vainilla con
berries.

Nota: Emplee los frutos
secos preferidos o bien
una mezcla de almendras,
pecanas, nueces de
macadamia, nueces
o cacahuetes hasta
completar el peso
indicado en la receta.

